



PAPARAZZI BENVENUTI!

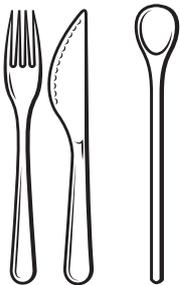
Presseleute sind doch immer nur auf Ihre Story aus. Bitteschön.

{L'OSTERIA GELSENKIRCHEN}

*Die beste beste Pizza und Pasta d'amore verbunden mit italienischem
Lebensgefühl – ab 06. November in Gelsenkirchen.*

Gelsenkirchen, den 05. November. Das italienische Restaurant-Konzept L'Osteria eröffnet am 06. November ihr erstes Restaurant in Gelsenkirchen – Willy-Brandt-Allee 55. Betreiber der L'Osteria Gelsenkirchen ist Günstig Can. Die L'Osteria in Gelsenkirchen bietet innen Platz für 200 Gäste und für 250 Gäste außen. Damit ist die L'Osteria mit 49 Restaurants in Deutschland und Österreich vertreten. Das Restaurant ist von Montag bis Samstag von 11 Uhr und an Sonn- und Feiertagen von 12 Uhr bis Mitternacht durchgehend geöffnet.

„Die Eröffnung des Restaurants L'Osteria bedeutet für die Stadt Gelsenkirchen eine gelungene Ergänzung für das gastronomische Angebot in unserer Stadt“, freut sich Oberbürgermeister der Stadt Gelsenkirchen Frank Baranowski. „Besonders bedeutsam für unseren Standort ist dabei die Schaffung von über 60 sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen durch das Restaurant“, betont Baranowski mit Blick auf die Wirtschaftskraft des Gastronomieunternehmens. Zudem sei die Lage denkbar günstig, über drei Millionen Besucher strömten jedes Jahr in den ARENA PARK.



L'OSTERIA. EIN UNSCHLAGBARES REZEPT.

In der L'Osteria geht die Türe auf und schon fühlt man sich wie in der typisch italienischen Osteria aus Federico Fellinis Film „Roma“. Hier kommen Menschen – Familien und Pärchen, Jung und Alt – zusammen, um gut zu essen. Es ist ein bisschen laut, lebhaft und über allem schwebt der köstliche Duft der echten italienischen Küche. Die L'Osteria ist ein offener, herzlicher Ort, an dem man so sein kann, wie man ist.

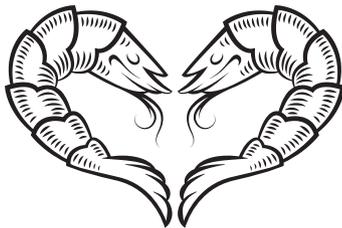
Bekannt ist die L'Osteria für die beste beste Pizza und Pasta d'amore. Die Pizza reicht weit über den Tellerrand hinaus und wird oft für zwei Personen mit unterschiedlich belegten Hälften bestellt und die Pasta ist einfach zum Verlieben.

Daneben gibt's noch zahlreiche andere Klassiker der italienischen Küche wie Antipasti, Salate, himmlische Dolci sowie eine Wochenkarte mit saisonalen Köstlichkeiten und verschiedensten Pastakreationen. Alles wird frisch in der einsehbaren Küche „à la mamma“ zubereitet. Die Zutaten kommen dabei sogar zum größten Teil direkt aus Italien. Und es werden ordentliche Portionen zum fairen Preis angeboten. Was den Besuch in der L'Osteria daneben so besonders macht? Ihre lebhafteste, urbane Umgebung und das alles so ehrlich und immer mit etwas Trubel verbunden ist und natürlich die Liebe zum Detail, egal ob es um das Essen, den Service oder die Inneneinrichtung geht. „Unabdingbar für das echte L'Osteria-Feeling ist, dass die Gäste ihre Lieblingsspeisen in einer lebendigen Umgebung genießen können“, so Betreiber Güngör Can. Nicht umsonst heißt es:



*Attenzione!
Wir kommen.*

L'OSTERIA. GRANDE AMORE.



*Ein unschlagbares
Rezept.*

Denn auch die Architektur und die Inneneinrichtung sind darauf ausgelegt, dass der Besuch in der L'Osteria ein Genuss für alle Sinne wird. In unmittelbarer Nähe zur Veltins Arena gelegen, wurde die L'Osteria mit ihren typischen Designerlampen in ein freundliches Licht getaucht. Ein bewusster Stilmix, der für jede Location mit dem L'Osteria-Inneneinrichtungsteam entwickelt wird, sorgt für ein schönes und warmes Ambiente, das Gemütlichkeit zulässt. Um den unverwechselbaren Charme auch in Gelsenkirchen zu schaffen, wurden ca. 4 Millionen Euro investiert.

{ STORIA DI L'OSTERIA }

In Nürnberg eröffnete im Jahr 1999 die erste L'Osteria, die schnell zum Geheimtipp wurde. Der Erfolg des „netten Italiener von nebenan“ bestärkte die Gründer, Friedemann Findeis und Klaus Rader, das Konzept weiter nach Deutschland und auch Österreich zu verbreiten. Im Jahre 2009 eröffnete dann in Augsburg der erste L'Osteria „Freestander“: ein selbstgebautes, freistehendes Gebäude mit viel Platz, um die einzigartige L'Osteria-Architektur aufleben zu lassen – sowohl innen als auch außen.



Daneben hat die L'Osteria schon tolle Preise gewonnen: 2012 wurde ihr der renommierte Hamburger Foodservice Preis für die, so die Jury „gelungene Mischung aus systematisierter Gastronomie, individueller Ausstrahlung und lässigem Wohlfühlambiente“, verliehen und 2014 wurde das italienische Restaurantkonzept von der FAZ zum Liebling des Jahres gewählt. Für die kommenden Jahre sind weitere Standorte geplant – sowohl in Deutschland, Österreich als auch im europäischen Ausland.



SOZIALES ENGAGEMENT.



Bei der Eröffnungsfeier mit 300 Gästen zeigt die L'Osteria Gelsenkirchen auch soziales Engagement: Statt über Geschenke zur Eröffnung freut man sich über Spenden, die zu 100 % Förderkorb - Katholische Jugendsozialarbeit Gelsenkirchen gemeinnützige GmbH zugutekommen. Ziel von Förderkorb ist es, Jugendlichen im Alter zwischen 18 und 24 Jahren eine Anlaufstelle zu bieten und sie in Zeiten des Übergangs von der Schule in den Beruf individuell zu beraten, zu begleiten und zu unterstützen. Die Angebote richten sich in erster Linie an langzeitarbeitslose Jugendliche ohne Schul- und Ausbildungsabschluss, Jugendliche mit Migrationshintergrund, Schüler mit Übergangsproblemen am Ende der Schulpflicht, schulumüde und schulverweigernde Jugendliche sowie heranwachsende und erwachsene Arbeitslose. Mehr Infos unter www.foerderkorb.de

ANSCHRIFT L'OSTERIA

L'Osteria Gelsenkirchen
Willy-Brandt-Allee 55
45891 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 - 800 744 50
E-Mail: gelsenkirchen@losteria.de

PRESSEKONTAKT & BILDANFRAGEN

L'Osteria Standortkommunikation &
Eröffnungen C/O DA CAPO
Am Landwehrgraben 27
30519 Hannover
Tel.: 0511- 26 09 070
E-Mail: losteria@dacapo-marketing.de



ORIGINALE
gegründet
1999

Weitere Informationen unter: losteria.de